

Stundenplan Biersommelier

Frühling 2026



frastanzer



Uhrzeit	Dienstag, 07.04.2026	Mittwoch, 08.04.2026	Montag, 13.04.2026	Dienstag, 14.04.2026	Montag 22.04.2026	Dienstag 23.04.2026	Mittwoch 24.04.2026
ORT	Mohrenbräu das Vorarlberger Bier	Mohrenbräu das Vorarlberger Bier	Mohrenbräu das Vorarlberger Bier	Mohrenbräu das Vorarlberger Bier	Egger	frastanzer	Mohrenbräu das Vorarlberger Bier
8:00 bis 8:45	Geschichte des Bieres Dominik Lissek	Bier „heute“ Österreich und seine Bierlandschaft Jens Luckart	Brautag/Zutaten Michael David Albert Mühlwerth	Modul 1 Gastronomische Ausstattung Karl Huber	Bierherstellung Michael David	Wiederholung Bierherstellung Michael David	Prüfungstag Schanktechnik
8:45 bis 9:30	Rohstoffe Dominik Lissek	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Jens Luckart	Brautag Mälzen	Modul 1 Gastronomische Ausstattung Karl Huber	Bierstile Michael David	Wiederholung Bierstile Michael David	Fachgespräch Menü und Bierkarte
9:30 bis 10:15	Bierherstellung Dominik Lissek	Fachausdrücke der Bier Degustation Jens Luckart	Brautag Maischen	Modul 2+3 Zapfen, Einschenken, Ausschankfehler Karl Huber	Bierbeschreibung Michael David	Fragenkatalog Michael David	Prüfungsbiere
10:15 bis 10:30 Pause*							
10:30 bis 11:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Michael David	Bierstile nach EBC Jens Luckart	Brautag Abläutern Würze kochen	Wiederholung Bierherstellung Michael David	Modul 4+5 Bierpflege, Wartung Karl Huber	Wiederholung Schanktechnik Karl Huber	Ausklang bei Hops and Malt Dornbirn
11:30 bis 12:30	Degustation 8 Prüfungsbiere & Beschreibung Michael David	Österreichische Biere Jens Luckart	Brautag Kühlen und Hefegabe	Wiederholung Bierherstellung Michael David bis 12:00	Modul 6 Biergläser Karl Huber bis 12:00	Wiederholung Schanktechnik Karl Huber	
12:30 bis 13:30 Mittagspause*				12:00-13:30 Mittagessen & Fahrt nach Egg	12:00-13:30 Mittagessen	12:30 bis 13:30 Mittagspause*	
13:30 bis 14:30	Biercocktails und Bierkarte Michael David	Internationale Biere & Degustation Jens Luckart	Brautag Gärung-Reifung-Lagerung	Brauereiführung Dominik Lissek in Egg	Brauereiführung Stephan Summer	Wiederholung Brauen Michael David	
14:30 bis 15:30	Food Pairing Michael David	Internationale Biere & Degustation Jens Luckart	Bier zapfen Schrankanlagen-Teile, Hygiene Michael David	Ausschank-, Geschmacksfehler Dominik Lissek in Egg	Bier und Gesundheit Tobias Gut	Wiederholung Bierstile Michael David	
15:30 bis 16:00 Pause*							
16:00 bis 17:30	Bier und Käse Degustation Christian Grass, Vo.Milch & Dietmar Melzinger, Hops & Malt	Besuch Biererlebniswelt Karl Huber	Bier & Schokolade Degustation Gunter Fenkart Manfred Hoffmann	Bier zapfen Dominik Lissek in Egg	Bierherstellung, weitere Zutaten, Schanktechnik Bierzapfen Stephan Summer	Schriftliche Prüfung Michael David Karl Huber	

* Pausenzeiten werden nach Bedarf vor Ort definiert.